

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

"Reckes Beste" Deli.Bratkasseler

Verkehrsbezeichnung

Deli. Bratkasseler
Schweinelachs gepökelt, gegart und geräuchert

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16024919

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. _____

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: 98% Schweinefleisch, Würze, Aroma, Zitronensaftpulver, **SELLERIEKNOLLE**, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Stabilisator E450; Antioxidationsmittel E301; Buchenrauch

Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene SELLERIEKNOLLE; Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

erstellt am: 27.06.2022	geprüft am: 27.06.2022	freigegeben am: 27.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>21</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 1300g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>21</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	_____
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	<u>1/2 Stücke vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
EAN-Code Artikel	_____	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	_____	Krt/Satten je Lage	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	_____
		Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>481</u>
Brennwert kcal	<u>114</u>
Fett in g	<u>3,5</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>1,4</u>
Kohlenhydrate in g	<u>< 0,5</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>21,0</u>
Salz in g	<u>1,80</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	<u>73,6 g/100g</u>
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	<u>26,4 g/100g</u>
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 27.06.2022	geprüft am: 27.06.2022	freigegeben am: 27.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	7,5 x 10 ⁷ KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 10 KBE/g
Milchsäurebakterien	5,1 x 10 ⁷ KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	< 10 KBE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	< 10 KBE/g

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	
Konsistenz	schnittfest, saftig, zart, leicht fasrig
Farbe	rosafarben, außen: braun
Geruch	arteigen, nach gegartem Fleisch (Schwein), würzig, aromatisch
Geschmack	arteigen, Kasseler, würzig, aromatisch, salzig

erstellt am: 27.06.2022	geprüft am: 27.06.2022	freigegeben am: 27.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X	GLUTEN wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	EI wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	MILCH wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	PISTAZIEN werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X			SELLERIEKNOLLE
Senf und -erzeugnisse			X	SENF wird im Betrieb verarbeitet
Sesamsamen und -erzeugnisse			X	SESAM wird im Betrieb verarbeitet
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 27.06.2022	geprüft am: 27.06.2022	freigegeben am: 27.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07